

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani. 2005. *Escherichia coli* 0157: H7 Sebagai Penyakit Zoonosis. Prosiding Lokakarya Nasional Penyakit Zoonosis. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Bogor.
- [BSN] Badan Standar Nasional. 1999. [SNI] Standar Nasional Indonesia Nomor 01-6160-1999. Tentang Rumah Pemotongan Unggas. Jakarta.
- [BSN] Badan Standar Nasional. 2000. [SNI] Standar Nasional Indonesia Nomor 01-6366-2000. Tentang Batas Maksimum Cemarkan Mikroba dan Batas Maksimum Residu dalam Bahan Makanan Asal Hewan. Jakarta.
- [BSN] Badan Standar Nasional. 2008. [SNI] Standar Nasional Indonesia Nomor 2897-2008. Tentang Metode Pengujian Cemarkan Mikroba Dalam Daging, Telur dan Susu, Serta Hasil Olahannya. Jakarta.
- [BSN] Badan Standar Nasional. 2009. [SNI] Standar Nasional Indonesia Nomor 3924 tahun 2009. Tentang Mutu Karkas dan Daging Ayam. Jakarta.
- Bahri, S. 2008. Beberapa aspek keamanan pangan asal ternak di Indonesia. *Pengembangan Inovasi Pertanian* 1 (3): 225-242.
- Betty dan Yendri. 2007. Cemarkan Mikroba terhadap Telur dan Daging Ayam. Dinas Peternakan Provinsi Sumatera Barat. Padang.
- BPOM. 2005. Data Kondisi Keamanan Pangan. Di Dalam : Haryadi, P dan N. Andarwulan. 2007. Konsolidasi Sistem Keamanan Pangan di Indonesia. Piramedia, Depok.
- Brown, M. H. 1982. *Meat Microbiology*. Applied Science Publishers. London
- Budinuryanto, D. C., Hadiana, M. H., Balia, R. L., Abubakar, Widosari, E. 2000. Profil Keamanan Daging Ayam Lokal yang Dipotong di Pasar Tradisional dalam Kaitannya dengan Penerapan Sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). Laporan Hasil Penelitian Lembaga Penelitian Universitas Padjajaran dan ARMP II Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Cox Jr. N. A, Richardson. L. J, Bailey. J. S, Cosby. D. E, Cason Jr. J. A, Musgrove. M. T, Mead. G. C. 2005. Bacterial Contamination of Poultry as a Risk to Human Health. Book Chapter. In: *Food Safety Control in the Poultry Industry*. (Ed. G. C. Mead). Ch 2. P. 21-43.
- Dewi, S. P. 2008. Praktik Sanitasi dan Penyimpanan Pangan pada Suhu Rendah Ditingkat Rumah Tangga dan Pengaruhnya terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus aureus*. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.

- Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner. 2010. Pedoman Teknis Program Penataan Kios Daging Unggas di Pasar Tradisional. Direktorat Jendral Peternakan Departemen Pertanian. Jakarta.
- Djafar, T. F., dan S. Rahayu. 2007. Cemaran Mikroba pada Produk Pertanian, Penyakit yang Ditimbulkan dan Pencegahannya. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 26 (2): 67-75.
- Fardiaz, S. 1983. *Keamanan Pangan: Bakteriologi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fardiaz, S. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. P. T. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Fardiaz. 1994. Pengendalian Keamanan dan Penerapan HACCP dalam Perusahaan Jasa Boga. *Buletin Teknologi Industri Pangan*, 5 (3): 71-77.
- Frazier, W. C dan D. C. Westhoff. 1988. *Food Microbiology*. 4th Edition. Mc Graw-Hill International Edition.
- Gustiani, E. 2009. Pengendalian Cemaran Mikroba pada Bahan Pangan Asal Ternak (Daging dan Susu) Mulai dari Peternakan Sampai Dihidangkan. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. 28 (3): 96-100.
- Jay, J. M., M. J. Loessner., and D. A. Golden. 2005. *Modern Food Microbiology*. Ed ke-7. USA: Springer.
- Jawetz, Melnick, dan Adelbergs. 1996. *Mikrobiologi Kedokteran*. ECG. Jakarta
- Kasryno, F., W. Rosegrant, C. Ringler, S. Adiwibowo, R. Beresford, M. Bosworth, G. M. Collado, I. Gonarsya, A. Gulati, B. Isdijo, Natasukarya, D. Prabowo, E. G. Sai'id, S.M.P. Tjonronegoro, dan P. Tjitropranoto. 2004. Strategi Pembangunan Pertanian dan Pedesaan Indonesia Yang Memihak Masyarakat Miskin. Laporan ADBTA No. 3843-INO. Agriculture and Rural Development Strategy (ARDS).
- Komariah., H. Nuraini., R. R. A. Maheswari. 1996. Uji Mikrobiologis terhadap Daging dan Susu Segar yang Beredar dipasaran. *Media Peternakan* (20). Bogor.
- Kuntoro, B., R. R. A. Maheswari., dan H. Nuraini. 2012. Hubungan Penerapan *Standard Sanitation Operasional Procedure* (SSOP) terhadap Mutu Daging Ditinjau dari Tingkatan Cemaran Mikroba. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 15 (2) : 70-80.
- Lawrie, R. A. 1995. *Ilmu Daging*. Parakkasi A, penerjemah; Jakarta: UI Press. Terjemahan dari: *Meat Science*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.

- Lukman, D. W., dan T. Purnawaman. 2009. Penuntun Praktikum Hygiene Pangan Asal Ternak. Bagian Kesehatan Masyarakat Veteriner, Departemen Ilmu Penyakit Hewan dan Kesmavet. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Lukman, D. W., Sudarwanto, M., Sanjaya, A. W., Purnawarman, T., Soejoedono, R. R. 2009. Higiene Pangan. Bagian Kesehatan Masyarakat Veteriner, Departemen Ilmu Penyakit Hewan dan Kesehatan Masyarakat Veteriner. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Marriot and G. Norman. 1985. *Principles of Food Sanitation*. Van Nostrand Reinhold, New York.
- Mead, G.C. 2003. *Microbiological Analysis of Red Meat, Poultry and Eggs*. CRC Press. Woodhead Publishing Limited. United State of America.
- Mosupye FM and Holy A. 2005. Microbiological Hazard Identification and Exposure Assessment of Street Food Vending in Johannesburg, South Africa. Johannesburg: Department of Molecular and Cell Biology. University of the Witwatersrand.
- Mountney, G. J. 1983. *Poultry Product Technology* 3rd Ed. The AVI Publishing Company Inc., Westport. Connecticut.
- Mulyadi, D. D. Nurcahyo, Herman, A. Rasyid, F. Ridhayati, Khairiati, dan D. Apriani. 2011. Jaminan Keamanan Pangan pada Pemotongan Ayam. Makalah Koas PPDH. Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Syiah Kuala. Banda Aceh.
- Narani, A. 2009. Penerapan Biosekuriti dan Higiene di Rumah Potong Unggas Skala Kecil di Jakarta Barat. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nugroho, W.S. 2004. Aspek Kesehatan Masyarakat Veteriner *Staphylococcus*, Bakteri Jahat yang Sering Disepelekan. Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004. Tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan. Jakarta.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 95 Tahun 2012. Tentang Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Kesejahteraan Hewan. Jakarta.
- Purnawijayanti, A. H. 2001. *Sanitasi, Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Purwanti, U. 2006. Hubungan Antara Sanitasi Tempat Pemotongan Hewan Qurban dengan Cemaran Mikroba pada Daging Kambing di Kotamadya Jakarta Timur. *Tesis*. Program Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahayu, E. S. 2006. Amankan Produk Pangan Kita : Bebaskan dari Cemaran Berbahaya. Apresiasi Peningkatan Mutu Hasil Olahan Pertanian. Dinas

- Pertanian Provinsi DIY dan Kelompok Pemerhati Keamanan Mikrobiologi Produk Pangan, Yogyakarta.
- Rahayu. A. P. 2008. Pengaruh Penambahan Bakteriosin dari *Lactobacillus sp* Galur SCG 1223 Asal Susu Sapi terhadap Karakteristik Mikrobiologis Daging Dada Ayam Segar. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Riduwan, dan Akdon. 2005. *Rumus dan Data dalam Analisis Statistika*. Alfabeta. Bandung.
- Sarwono, J. 2006. *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif*. Penerbit Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Sibarani, F. U. B. 2011. Evaluasi Penerapan Teknik Pemotongan Ayam Ditinjau dari Keamanan Pangan dan Kehalalan di Tempat Pemotongan Ayam (TPA) di Empat Kecamatan. Kabupaten Bogor. *Tesis*. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Soekarto, S. T. 1990. Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan. PAU Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor.
- Soemari. 2001. Tingkat Pencemaran Coliform dan *Escherichia coli* Pada Daging Sapi yang dijual di Beberapa Pasar Tradisional di Wilayah Kotamadya Surabaya. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Soeparno. 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Edisi ke-2. Universitas Gajah Mada Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Edisi ke-3. Universitas Gajah Mada Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Edisi ke-4. Universitas Gajah Mada Press. Yogyakarta.
- Stewart, C. M., M. B. Cole, dan D. W. Schaffner. 2003. Managing the risk of Staphylococcal food poisoning from cream-filled baked goods to meet a food safety objective. *J. Food Prot.* 66(7): 1310-1325.
- Suardana. I. W. 2005. Identifikasi *Escherichia coli* O157: H7 dan Shiga Toxin *Escherichia coli* (STEC) Pada Feses sapi, Daging Sapi dan Feses Manusia di Kabupaten Badung Provinsi Bali. <http://katalog.ipb.ac.id/jurnale/files/IwayanSuardanaIsolasiDanIdentifikasiEscherichia.pdf>.
- Sudarwanto. M. 2004. *Kesehatan Lingkungan*. Bahan Kuliah. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Supardi dan Sukamto. 1999. Mikrobiologi, Pengolahan dan Keamanan Pangan. Penerbit Alumni. Jakarta.

- Syukur, D. A. 2006. *Biosecurity* terhadap Cemaran Mikroba dalam Menjaga Keamanan Pangan Asal Hewan. Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Provinsi Lampung. Bandar Lampung.
- Todar, K. 2004. *Online Textbook's Todar of Bacteriology* / University of Wisconsin-Madison, Dept. of Bacteriology *aeruginosa Bakteriologi*. University of Wisconsin-Madison, Departemen.
- Umar, H. 2009. *Metode Penelitian untuk Skripsi dan Thesis Bisnis*. Rajawali Press. Jakarta.
- Widiyanti., Manik dan Ristianti. 2004. *Analisa Kualitatif Bakteri Koliform pada Depo Air Minum Isi Ulang di Kota Singaraja Bali. Jurnal Ekologi Kesehatan*. 3 (1)
- Winarno, F. G. 1980. Microbiological Count in Several Food Commodities at Bogor Market. Agricultural Products Processing Pilot Plant. Fakultas Teknologi dan Mekanisasi Pertanian. Bogor Agricultural University.
- Winarno, F. G. dan Surono. 2004. *GMP Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. M-Brio Press. Bogor
- Zuber, A. 2008. *Menciptakan Rumah Potong Unggas Higienis*. Majalah Poultry Indonesia, Edisi Maret 2008, Jakarta.